

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

Teig

🕒100g Nüsse, nach Wahl

In den Mixtopf und 7sek./Stufe 6 zerkleinern und umfüllen

🕒200 g Zucchini

Waschen und grob zerkleinern in den Mixtopf und 5Sek./ Stufe 5 raspeln und zu den Nüssen geben.

🕒50g Schokolade

🕒75g Butter

In den Mixtopf geben 5 Minuten/60°C/Stufe 3 schmelzen lassen.

🕒2 Eier

🕒125g Zucker

🕒1 EL Vanillezucker

mit in die Schoko-Butter-Masse geben und die Masse 3min/ Stufe 5 schaumig schlagen. Auf dem Teig sind dann kleine Blasen.

🕒75 g Mehl

🕒1 EL Backkakao, gehäuft

🕒1/2 Päckchen Backpulver

In den Mixtopf und 1min/Stufe 5 vermischen.

Die zerkleinerten Nüsse und Zucchini dazugeben und wieder 1min/Stufe 5 mischen.

Zwischendurch den Teig mit dem Spatel runterschieben.

Den Teig in die Brownieform verteilen und in einen vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 20-25 Minuten backen.

🕒2 EL Puderzucker

über die ausgekühlte Brownies - fertig!

Fazit zur Brownieform von Pampered Chef. Ich habe diese nicht gefettet. Sechs Brownies habe ich früher rausgeholt, da ich es so mag und da ist ein kleiner Film Teig in der Form zurück geblieben. Die anderen sechs habe ich weitergebacken, bis sie sich etwas vom Rand gelöst haben. Die Form war sauber - Brownies sind einfach rausgefallen 😊

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag.

Eure Petra